

## Hapje

### Sint Jakobsnootjes met zwarte pens en spek

#### Door

Yves, Wim en Staf op 27/01/2020

#### Foto



#### Nodig voor 4

1 fors bosje kervel

50 g ongezouten pistaches, gepeld

5 cl groentebouillon

Olijfolie

1 grote truffel

12 grote SJ

12 heel dunne sneetjes gerookt spek  
(zwarte pens)

p/z

#### Bereiding

Pluk de blaadjes van de kervel.

Hak de pistaches fijn.

Breng de bouillon aan de kook, leg er de kervek in en zet meteen van het vuur.

Giet alles in een kom om te mixen.

Voeg pistaches toe en mix lang genoeg tot een uiterst fijn, lopend mengsel.

Voeg 2 el olijfolie toe en blijf op volle kracht mixen.

Giet deze coulis in een schaal en zet in koelkast.

Borstel de truffel schoon onder een straaltje koud water en dep droog.

Snij de truffel met de mandoline in 12 dunne sneetjes.

Spoel de SJ onder een straaltje koud water en laat uitlekken op keukenpapier.

Snij ze horizontaal in 2 en kruid met p/z.

Leg een sneetje truffel op de helft van alle SJ-nootjes en leg dan telkens een half SJ-nootje erop.

Wikkel de gevulde SJ in een sneetje gerookt spek en knoop vast met stukje keukentouw.

Hier dus zwarte pens in plaats van spek.

Verwarm de oven voor op 240 ° C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Schik er de hapjes op en bak z min in de oven.

Serveer meteen uit de oven met de kervelcoulis.